

ENTRETIEN

FABIEN VALLOS

PAR LEO MARIN

Il est docteur en philosophie (Paris Sorbonne), professeur de théorie à l'École nationale supérieure de la photographie à Arles et à l'École supérieure des Beaux-Arts d'Angers (TALM). Il est également coordinateur du Centre de Recherche Art & Images (CRAI), directeur du Laboratoire Fig et directeur des Éditions Mix. Mais malgré ses nombreuses casquettes certes vouées à la transmission et l'échange, il réalise depuis 2007, des œuvres qui prennent la forme de banquets et se rajoute *de facto*, le *couvre-chef* d'artiste. Faire du banquet une œuvre d'art, et de l'échange en groupe un processus, est chose peu commune.

Pourrais-tu nous raconter la première fois que tu as réalisé en 2007 un de tes « banquet-œuvre », et ce qui t'a amené à le considérer via le prisme de la création artistique ?
Le premier banquet a eu lieu à la scène nationale de Cherbourg-Octeville dans le cadre d'une lecture théâtralisée du journal de Jacopo da Pontormo (daté de 1543-1547) que je venais de traduire et de publier. La « pièce » a eu lieu dans le foyer du théâtre en plusieurs représentations autour d'une grande table où étaient servis les plats nommés par Pontormo.
Le suivant – et le plus important – a eu lieu le 26 novembre 2008. C'est ce banquet qui a tout déclenché. Je travaillais alors avec l'artiste américain Ben Kinmont sur un concept important : « nous ne décidons jamais seuls de devenir artiste, en revanche nous décidons seuls d'arrêter. » C'est à cette occasion que s'est tenu le troisième banquet qui a été donné à Paris en 2009. J'avais donc co-organisé une semaine de workshop (novembre 2008) à l'École supérieure d'art de Bordeaux avec les artistes Ben Kinmont et Dan Graham. Pour achever ce moment collectif, nous avions organisé un grand banquet de 130 convives. Or Ben Kinmont a porté un toast en demandant de réfléchir à deux possibilités : considérer ce banquet comme un repas ou le considérer comme la possibilité d'une œuvre. À ce jour, lorsqu'une institution, un centre d'art, un musée, une galerie, un collectionneur me demandent un banquet, je continue, malgré moi, d'être artiste. Entre 2008 et 2021 ont été réalisés 37 banquets : j'y ai développé différents protocoles qui font advenir ces moments de partage comme la possibilité d'une œuvre et comme la possibilité de réfléchir à ce que suppose l'existence d'une œuvre.

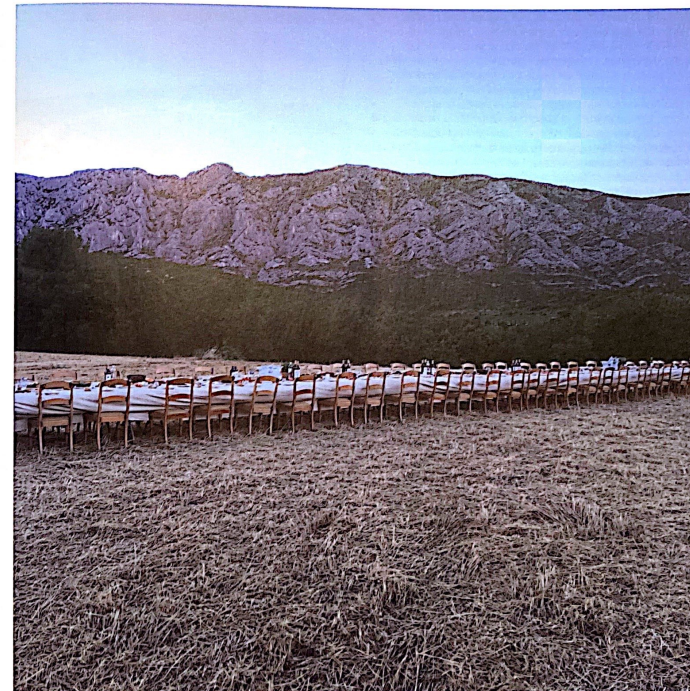
Est-ce que tu peux nous en dire plus sur ces protocoles ? Et comment ceux-ci accompagnent tes banquets ? Surtout quel est le moment où le partage devient œuvre ?
Le premier protocole, évident, sans lequel aucun banquet ne peut avoir lieu, est la commande. Il faut un commanditaire, c'est-à-dire une personne qui veut faire réaliser un banquet comme « œuvre » et il faut que ce commanditaire l'intègre dans un musée, un centre d'art ou une collection.
Le deuxième protocole suppose la rédaction d'un texte et d'une édition de présentation. Il s'agit du seul document qui accompagne un banquet. Toute documentation est possible, mais elle ne peut en aucun cas constituer une partie de l'œuvre.

L'œuvre n'advient que dans la consommation du banquet et, par conséquent, dans sa destruction.

Le troisième protocole suppose le respect de certaines contraintes : la proximité des produits et leur faible impact écologique, un service à la française en ambigu permettant l'absence de service et la présence au banquet de celles et ceux qui l'ont réalisé, une table unique, l'absence de discours et de présentation.
Enfin le quatrième protocole, suppose qu'un banquet doit être éprouvé. En soi, rien n'accompagne le banquet, sauf un texte qui traite de problèmes théoriques circonstanciels à la tenue du banquet : aucun discours, aucun document, aucun protocole. En revanche, je réponds toujours à toutes les questions durant le banquet et je tiens à maintenir cette expérience de l'échange théorique et critique. De même je passe toujours beaucoup de temps avec la ou le commanditaire pour discuter de l'ensemble des éléments du protocole et pour entretenir une discussion sur l'histoire de l'art. Je crois qu'un banquet ne garantit en rien la possibilité d'une œuvre, mais il ouvre seulement un espace suffisamment incertain pour que l'on puisse s'interroger sur la réception de ce qu'on appelle œuvre. J'ai tendance à considérer que tout peut devenir œuvre, aussi bien que tout ce qui est déjà considéré comme œuvre peut ne plus l'être. Tout est toujours lié à une situation historique de la réception. Je crois que c'est cela qui m'importe le plus de faire éprouver. On peut faire advenir un banquet comme une œuvre, on peut aussi n'y venir que pour manger.

Et pourtant, tu prépares, tu appliques des protocoles, tu nourris – bien plus qu'avec ce qu'il y a sur la table du banquet – les convives, avec des réflexions philosophiques et des débats sur l'histoire de l'art... Ne pourrait-on pas considérer tout ce décorum et ce qui se passe autour du « protocole banquet » comme une performance ?
Il y a plusieurs questions dans ta question cher Léo. J'applique des protocoles, sans lesquels, il ne peut y avoir de banquets. C'est important, mais on n'est pas obligé de connaître ces protocoles pour partager un banquet. En revanche je prépare beaucoup et longtemps. La préparation d'un banquet est fastidieuse et très pragmatique. Il faut faire des recherches sur le lieu qui accueille, faire un menu, planifier les dispositifs techniques, faire des commandes, des courses, faire un grand nombre de préparatifs. Un banquet c'est des semaines, ou plutôt des mois de préparation, puis il est consommé et détruit en quelques heures. J'ai toujours été fasciné par ce profond déséquilibre dans le « don » de l'aliment. C'est ce qui lui donne une puissance incomparable. Et sa condition est, bien sûr, la consommation et la destruction. Il m'importe aussi beaucoup de réfléchir au temps de production. Dans le don il y a un effacement de ce déséquilibre.

ENTRETIEN - FABIEN VALLOS



Legunophone XIII, banquet donné au domaine Fichsmau, juin 2021, pour 75 convives. Photo Fabien Vallos

Pour cette raison, je travaille avec des non professionnels et souvent des volontaires. Mais celles et ceux qui « réalisent » le banquet sont toujours assis à la table du banquet. J'utilise le service à la française en ambigu : cela permet la suppression du service pendant le banquet. Cela me permet de réfléchir à l'incohérence profonde du monde l'art qui consiste à acheter des œuvres toujours plus chères. Un banquet en soi, ne vaut que ce qu'il coûte en production : il ne se revend pas et rien

ne s'achète. La transaction du banquet n'a lieu que comme échange et comme partage. Il m'importe alors d'inverser les valeurs : le prix du banquet correspond au coût de la matière consommée, tandis que le travail n'est pas compté ni réellement rémunéré.
Ta seconde question porte sur « nourrir ». Je nourris les convives exclusivement d'un point de vue matériel, c'est-à-dire avec des aliments et de la boisson. Le reste est une métaphore

ENTRETIEN - FABIEN VALLOS

et je continue de penser qu'il ne faut pas avoir recours aux métaphores. En aucun cas, je ne « nourris » les convives avec des réflexions. Au mieux je les partage et je les ouvre à un champ dialectique. L'histoire de l'art est complexe et perverse, parce qu'elle a construit un mode de consommation et des œuvres, sans consommation de celles-ci. Un processus symbolique ou métaphorique. Quand je consomme une pomme, elle est détruite et absorbée. Quand je consomme une œuvre, elle n'est pas détruite et est partiellement absorbée, de sorte qu'elle demeure intacte après la « consommation ». Aristote est le premier (*Poétique*, 1448b) à avoir pensé ce double processus en faisant la différence entre un « plaisir pénétrant » et un « plaisir non pénétrant ». On nous a appris à consommer symboliquement les œuvres et à payer la possibilité, non pas de les consommer comme lorsqu'on achète une pomme, mais de les approcher. Le banquet me permet de déjouer ce dispositif, puisque ce qui pourrait être une œuvre, se consomme et se détruit, soit gratuitement (le prix payé par le commanditaire) soit alors au prix d'une entrée dans un musée, soit alors au prix du partage des aliments. Il n'y a donc de nourriture qu'alimentaire ; le reste est la possibilité d'un partage. Rien n'empêche donc de penser tout cela comme une performance, ou plus exactement comme un processus performatif. Le terme *per-forma* dit la possibilité de parvenir à former, c'est-à-dire parvenir à accorder une forme à quelque chose. Or dans le performatif, ce qui est intéressant n'est pas la forme, mais les manières d'y parvenir. En ce sens le banquet c'est expérimenter ce qu'est l'histoire de l'œuvre et de la réception. Mais c'est aussi expérimenter ce qu'est l'épreuve matérielle du partage (et de son impossibilité) et de ce que signifie « donner le temps » (et de son impossibilité).

À quand le prochain banquet ?

Une série de nouveaux banquets ont vu le jour le 2 octobre à la villa Benkemoun à Arles, le 9 octobre au restaurant étoilé la Chassagnette pour un banquet historique, ensuite le 23 octobre à Marseille à la Traverse, lieu dirigé par Catherine Bastide. Puis d'autres viendront encore, pour la Fondation Thalie, au Portugal, à la Traverse et ailleurs...

Né le 27 mars 1972

Auteur, théoricien et professeur de philosophie en écoles d'art
Directeur des éditions Mix
www.devenir-dimanche.org

Banquets récents (sélection)

2021

Banquet XXXVII & XXXIII, La Traverse, Marseille

Banquet XXXVI, La Chassagnette, Arles

Banquet XXXV, Villa Benkemoun, Arles

Banquet XXXIV, Romme (Haute-Savoie)

Banquet XXXII, domaine Richaume

2020

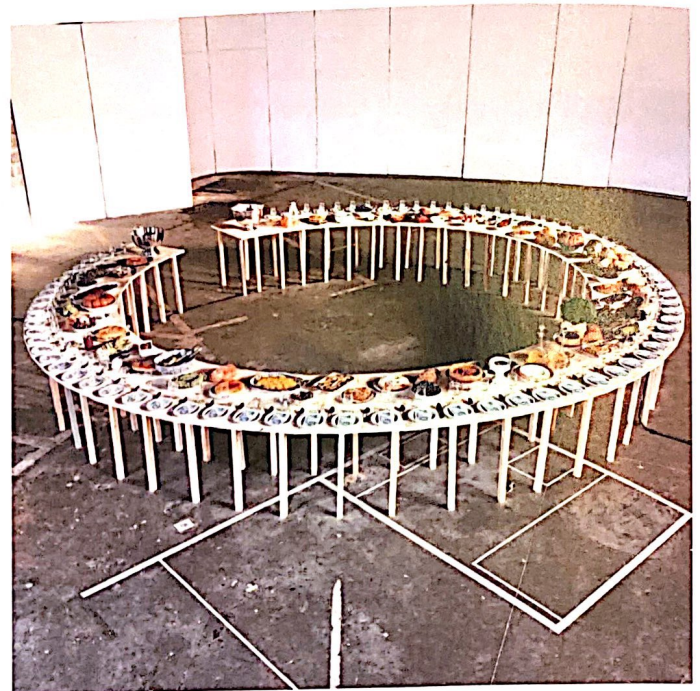
Banquet XXXI, De la mémorable crise, Arles

Banquet XXX, Fondation Thalie, Bruxelles

2019

Banquet XXIX, Palais de Tokyo, Paris

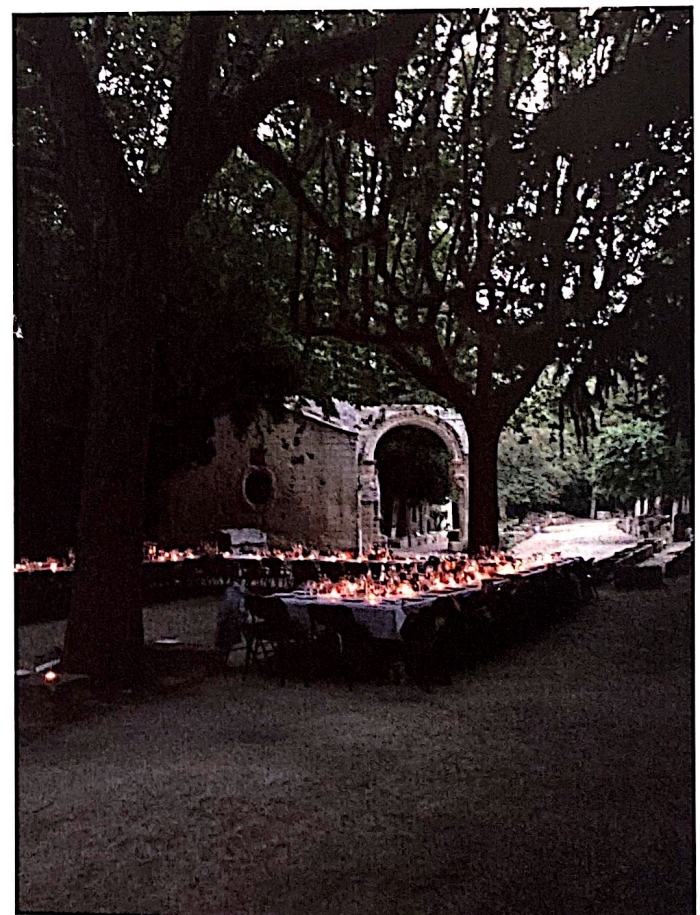
Banquet XXVI, Centre de la photographie, Genève



de la mémorable crise

Banquet donné dans le cadre de l'exposition *Rien n'aura eu lieu*
(cur. d'Ablon, Bonopéra, Vallos)

Septembre 2020, pour 75 convives. Courtesy artiste. Photo Grégoire d'Ablon



Ventre-Dieu, banquet donné aux Alycamps pour l'ENSP, juin 2016, pour 200 convives
Photo Fabien Vallos